

ANTIPASTI

Crema di carote all'arancia e zenzero 10.—
Karotten-Orangen Cremesuppe mit Ingwer
🌿 ⌚ 7

**Insalata invernale con formentino, indivia belga
spicchi d'arancia e pompelmo, datteri e pinoli** 16.—
Winterlicher Nüsslisalat mit belgischer Endivie,
Orangen- und Grapefruitfilets, Datteln und Pinienkernen
🌿 ⌚ 10,12

**Tartare di salmone e avocado,
servita con panna al rafano e chips di pane** 24.—
Tatar von Lachs und Avocadowürfeln,
serviert mit Meerrettich-Schaum und knusprigem Brot-chips
⌚ 1,4,7,12

PRIMI E SECONDI

**Linguine con gamberoni, cozze, pomodori datterini e
salsa al pomodoro leggermente piccante** 34.—
Linguine mit Riesengarnelen, Venusmuscheln, Datteltomaten und
leicht pikanter Tomatensauce
⌚ 1,2,14

**Risotto alla barbabietola
con fonduta al taleggio e granella di pistacchi** 25.—
Randen-Risotto mit Taleggio verfeinert und gehackten Pistazien
7,8,12

**Filetti di pesce persico rosolati al burro e mandorle,
serviti con verdure stagionali e riso venere** 36.—
Eglifilets in Butter gebraten mit Mandeln,
dazu saisonalem Gemüse und schwarzem Venere-Reis
1,4,7,8

**Filetto di manzo alla "Stroganoff"
con peperoni, cipolla, funghi champignon e cetriolini,
servito con riso selvatico** 42.—
Rindsfilet-Würfel «Stroganoff»
mit Peperoni, Zwiebeln, Champignons und Essiggurken,
dazu Wildreis
7,9,10,12

PIZZA

Pizza impasto "Ascona" 26.—
**con mozzarella, pomodorini del Vesuvio DOP,
funghi porcini, salame al tartufo nero e rucola**
Pizza aus "Ascona" -Teig
mit Mozzarella, Tomaten vom Vesuvio DOP, sautierten
Steinpilzen, Rucola und Salami mit schwarzem Trüffel
1,7,12



Impasto "Ascona"

La ricetta di questo impasto è frutto del lavoro di squadra dei Terreni alla Maggia e del gruppo Feldpausch. Un prodotto genuino e **100% di Ascona** con farina bianca, farina di grano duro e farina di mais rosso. Un inno alla regionalità.

*Das Rezept für diesen Teig ist das Ergebnis der Zusammenarbeit zwischen Terreni alla Maggia und der Gruppe Feldpausch. Ein authentisches und **100%iges Produkt aus Ascona** mit Weiss-, Hartweizen- und rotem Maismehl. Eine Hymne an die Regionalität.*

NEW